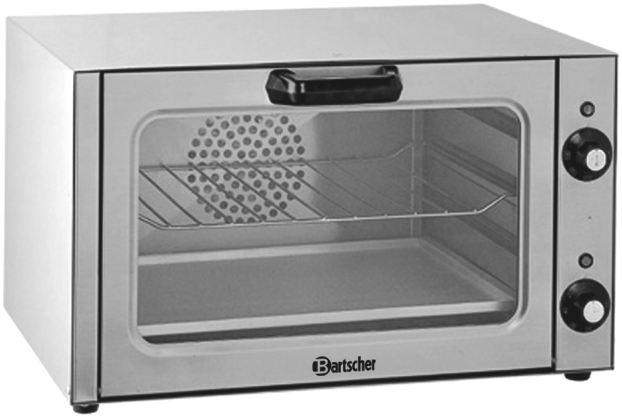
E

# Instrucción de servicio

## Horno de convección multifunción




**A120880**

V1/0214

**ESPAÑOL**
**Traducción**
**de la instrucción de servicio original**

**¡Antes de comenzar su utilización debe leer la instrucción de servicio y a continuación, guardarla en un lugar seguro!**


**1. Informaciones generales ..... 2**
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio ..... 2
1.2 Explicación de los símbolos ..... 2
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía ..... 3
1.4 Protección de los derechos de autor ..... 3
1.5 Declaración de Compatibilidad ..... 3

**2. Seguridad ..... 4**
2.1 Informaciones generales ..... 4
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo ..... 4
2.3 Explotación conforme a su diseño ..... 5

**3. Transporte, embalaje y almacenaje ..... 6**
3.1 Control de entregas ..... 6
3.2 Embalaje ..... 6
3.3 Almacenaje ..... 6

**4. Especificaciones técnicas ..... 7**
4.1 Datos técnicos ..... 8
4.2 Presentación de las partes del dispositivo ..... 7

**5. Instalación y servicio ..... 8**
5.1 Indicaciones de seguridad ..... 8
5.2 Colocación y conexión ..... 9
5.3 Servicio ..... 10

**6. Limpieza y conservación ..... 12**
6.1 Indicaciones de seguridad ..... 12
6.2 Limpieza ..... 12
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación ..... 12

**7. Fallos posibles ..... 13**

**8. Recuperación ..... 14**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informaciones generales

## 1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

## 1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

***¡ATENCIÓN!***

***Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.***

***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

***Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.***

***¡ADVERTENCIA!***

***Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.***

***¡INDICACIÓN!***

***Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.***

***¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!***

***El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!***

## 1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.
La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

***¡INDICACIÓN!***

***¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!***

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

## 1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

***¡INDICACIÓN!***

***Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.***

## 1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

# 2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

## 2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo. Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

## 2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

**!** ***¡ADVERTENCIA!***

- Conserve estas instrucciones. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.
- Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

## 2.3 Explotación conforme a su diseño

***¡ADVERTENCIA!***

***El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.***

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

**El horno de convección** está indicado **únicamente** para:

- cocinar carnes, pescados y verduras;
- hornear pan, pasteles y tartas;
- calentar alimentos;
- descongelar productos congelados;
- gratinar;
- preparar alimentos fríos y congelados;

**El horno de convección no** debe ser utilizado para:

- calentar habitaciones;
- secar ropa;
- almacenar objetos inflamables;
- templar y calentar líquidos y materiales inflamables, perjudiciales para la salud, volátiles y similares.

***¡ADVERTENCIA!***

***El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.***

***No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.***

***Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.***

# 3. Transporte, embalaje y almacenaje

## 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

## 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

***¡INDICACIÓN!***

***Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.***

## 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

## 3.4 Conjunto de entrega

El conjunto de entrega está compuesto por los siguientes elementos y piezas (ver también el dibujo en la página 7):

1 aparato

1 rejilla

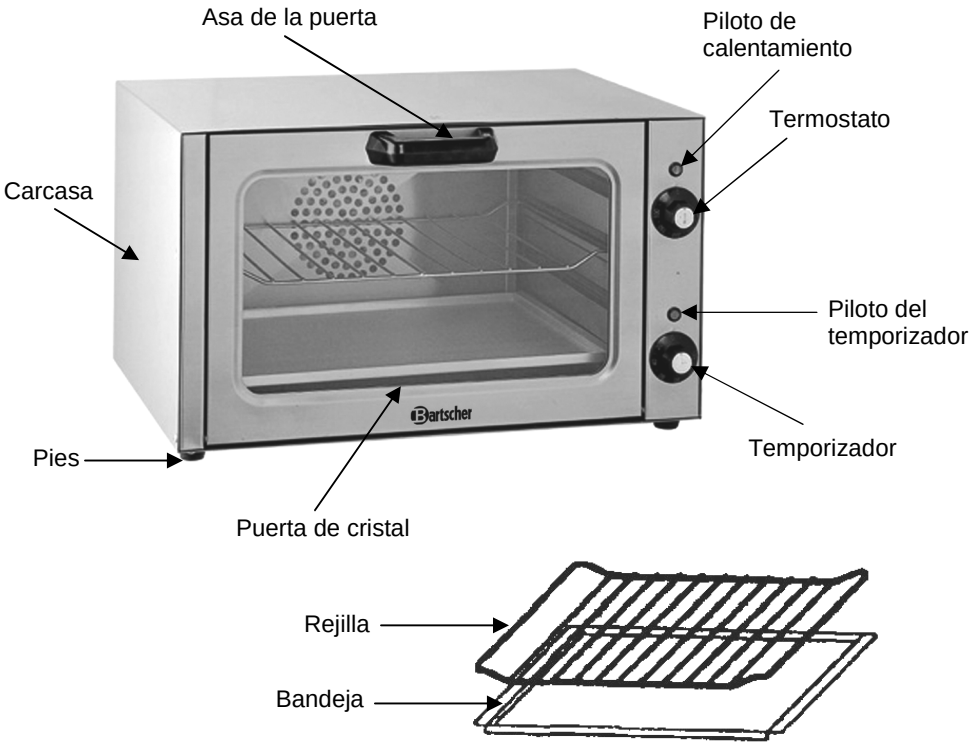
1 bandeja

1 instrucciones de servicio

Compruebe que el aparato y sus accesorios se encuentren en la entrega del pedido en su totalidad. En el caso de que falte alguna pieza, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

# 4. Especificaciones técnicas

## 4.1 Presentación de las partes del dispositivo



## 4.2 Datos técnicos

| Denominación | Horno de convección multifunción |
|---|---|
| Código: | **A120880** |
| Termostato: | hasta 250℃ |
| Temporizador | 0 - 120 min. |
| Potencia nominal: | 2,5 kW / 230 V~ 50/60 Hz |
| Medidas: | ext.: anch. 527 x prof. 450 x alt. 316 mm<br>int.: anch. 404 x prof 308 x alt. 254 mm |
| Peso: | 16 kg |
| Accesorios: | 1 rejilla, 1 bandeja |

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

# 5. Instalación y servicio

## 5.1 Indicaciones de seguridad

***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***
***El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.***
***No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo.***
***Utilice siempre la carcasa de la clavija.***

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- No mover ni inclinar el dispositivo durante su funcionamiento.

## 5.2 Colocación y conexión

- Desempaquetar el dispositivo y desechar el material de embalaje.
- Colocar el dispositivo en un lugar seguro que soporte el peso del dispositivo y no sea sensible al calor.
- **Nunca** se debe colocar el dispositivo en lugares húmedos o mojados.
- No colocar el dispositivo cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.
- Colocar el aparato de tal forma que los agujeros de ventilación de la parte trasera no se cubran ni se encuentren bloqueados.
- No colocar el aparato cerca de paredes ni objetos fabricados con materiales inflamables. Por cada lado debe dejar una distancia mínima de 20 cm.
- No colocar sobre el aparato ningún objeto.

***¡INDICACIÓN!***

***¡El aparato no está diseñado para ser encastrado!***

***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

***En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.***

***Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles.***

***¡Cumpla las indicaciones de seguridad!***

- El circuito de corriente del enchufe debe tener una protección de por lo menos 16A. Conectar solo directamente a un enchufe de pared; se prohíbe el uso de ladrones o enchufes múltiples.
- Colocar el dispositivo de tal modo que la clavija sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente el dispositivo si fuera necesario.

## 5.3 Servicio

### Preparación del aparato

- Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, debe limpiar el interior y el exterior utilizando un paño suave y húmedo y un limpiador no abrasivo.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato debe calentarlo sin alimentos.
  El termostato debe ajustarse al nivel más alto (250 ℃ ) y el temporizador en 15 min.
  Puede suceder que del aparato salga una pequeña cantidad de humo o un olor desagradable. Esto es normal al utilizar el aparato por primera vez y no se repetirá en lo sucesivo. A continuación, abrir la puerta para expulsar los restos de humo.
- Limpiar la rejilla y la bandeja utilizando un detergente limpiador no abrasivo.
  Enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave y seco.

### Ajustes

***¡INDICACIÓN!***
***Para conseguir un horneado uniforme, debe calentar el horno antes de cada uso.***

- El proceso de tratamiento térmico en un horno de convección se basa en la distribución uniforme del aire en la cámara de cocción. El aire se calienta con el elemento calefactor y es distribuido por el motor.
- La ventaja del horno de convección es que, a un mismo tiempo, puede procesar térmicamente diferentes alimentos (si la temperatura de procesamiento es la misma), sin pérdida ni mezcla de los distintos sabores.
- Utilizando el temporizador se puede ajustar el tiempo deseado. El piloto de funcionamiento se enciende tan pronto como el termostato se pone en funcionamiento.
  El ventilador funciona.
- Utilizando el termostato se debe ajustar la temperatura deseada. El piloto indicador de calentamiento se enciende. Tan pronto como se consiga la temperatura ajustada el piloto indicador de calentamiento se apaga.

***¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!***
***Durante el funcionamiento del aparato algunos de sus elementos se encuentran muy calientes.***
***Debe abrir y cerrar el horno de convección utilizando el asa de la puerta.***
***Durante la utilización del aparato debe utilizar guantes de seguridad.***

- Ahora puede colocar en la cámara de cocción los alimentos colocados en la bandeja o en la rejilla.
- Cuando finalice el tiempo programado, el aparato se apaga automáticamente.

## Parámetros regulables en el proceso de cocción / asado

- **temperatura**
- **tiempo**
- **cantidad**

### Temperatura

Un ajuste de temperatura preciso garantiza la cocción adecuada de los alimentos, tanto en su capa exterior como en su interior.

Una temperatura demasiado baja puede provocar, por ejemplo, que los alimentos se sequen en vez de cocinarse/asarse.

Una temperatura demasiado alta, en cambio, puede provocar que los alimentos se quemen en su capa exterior mientras que su interior se encuentre todavía crudo (lo que a veces se desea conseguir en el caso de la carne).

### Tiempo

Este parámetro depende de la cantidad de alimentos que se pongan en el horno. Cuanta más sea la cantidad, mayor será el tiempo de cocción / asado y viceversa.

Un tiempo demasiado corto de cocción/ asado en comparación con el tiempo apropiado impide que los alimentos se cocinen en su totalidad; un tiempo demasiado largo en cambio, en comparación con el tiempo adecuado, puede provocar que los alimentos se quemen en su capa exterior.

### Cantidad

La cantidad de alimentos influye en el tiempo de cocción/ asado. Una mayor cantidad de alimentos necesita un mayor tiempo de cocción/ asado y viceversa.

## Consejos e indicaciones

- Los alimentos deben colocarse en los recipientes de manera uniforme para conseguir un efecto homogéneo de cocción/asado.
- Los alimentos deben aliñarse antes de comenzar el proceso de tratamiento térmico, probar durante la cocción y añadir especias en caso de que sea necesario.
- Se puede ahorrar tiempo y energía utilizando el remanente de calor en el horno- introduciendo en él otros alimentos, mientras el aparato se encuentre caliente.
- A los alimentos se debe añadir la menor cantidad posible de grasa, para evitar que la grasa salpique y reducir su contenido en los alimentos.
- Los alimentos que tengan tendencia a salpicar, deben colocarse siempre en la parte inferior del horno de convección.
- Si los alimentos adquieren un color demasiado oscuro, debe reducir la temperatura. Si los alimentos tienen un color demasiado claro o durante un largo periodo de tiempo no se cocinan / asan, debe aumentar la temperatura del aparato.

# 6. Limpieza y conservación

## 6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

***¡ADVERTENCIA!***

***El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.***

## 6.2 Limpieza

- Debe limpiar el aparato después de cada uso, para evitar que se quemen los restos de asados o pasteles.
- Debe limpiar el aparato en su interior y en el exterior con un paño suave y húmedo.
- La parrilla debe limpiarse bajo agua tibia corriente y utilizando un paño suave o una esponja, y un detergente limpiador no abrasivo. La rejilla debe enjuagarse con agua limpia y secar cuidadosamente.
- La bandeja debe limpiarse con papel de cocina o un paño mojados. Verter un poco de aceite para eliminar los restos más difíciles, y esperar 5 ó 10 minutos antes de limpiar el aceite con papel de cocina.
- **Nunca** debe limpiar el aparato con objetos de cocina duros o afilados para evitar que se dañe el revestimiento del aparato.
- Debe utilizar únicamente paños suaves y evitar **absolutamente** limpiadores abrasivos que puedan dañar el metal.
- Después de limpiar el aparato debe utilizar un paño suave y seco y secar y abrillantar con él la superficie del aparato.

## 6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales**.**
  **¡No intente nunca reparar usted mismo el aparato!**

## 7. Fallos posibles

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| **El aparato está encendido, pero no se calienta.** | • El aparato no se ha conectado a la toma de corriente.<br>• No se ha ajustado el termostato. | • Conectar el enchufe a una toma de corriente adecuada.<br>• Ajustar la temperatura. |
| **Sonido "metálico" durante el funcionamiento del aparato.** | • El ventilador no está bien colocado. | • Contactar con el vendedor. |
| **Los alimentos se queman con frecuencia, a pesar de respetar el tiempo de cocción/asado.** | • Ventilador estropeado.<br>• Termostato estropeado. | • Contactar con el vendedor.<br>• Contactar con el vendedor. |

**Los casos mencionados tienen sólo carácter orientativo y deben entenderse como meros ejemplos. En el caso de que aparezcan estos problemas o similares, debe desconectar el aparato y no utilizarlo. Para su comprobación y reparación debe contactar inmediatamente con el servicio de atención al cliente o con el vendedor.**

# 8. Recuperación

## Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

***¡ATENCIÓN!***

***Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.***

***¡INDICACIÓN!***

***Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120